

## Vor dem Essen

---

<b>Alkoholfreier Cocktail mit Holunderblütenschaum</b>	7.00
<b>Alkoholfreier erfrischender Basilikum – Limettenaperitif</b>	7.00
<b>Aperitif Maison</b> Holundersirup vermischt mit leichtem, spritzigem Weisswein (Steiner Räuschling)	8.80
<b>1 Glas („Cüpli“) Zahners Schaumwein brut</b> Blanc de blanc (Rebsorte Pinot blanc), nach klassischer Methode im eigenen Keller von Hand gerüttelt- nur mit einem sehr guten Champagner vergleichbar	12.00
<b>Basilikum Kir Royal</b> Basilikum-Limettensirup vermischt mit leichtem, trockenem Zahners Schaumwein - so mag's die Chefin	12.00
<b>Zahners Holunder Kir Royal</b> Holundersirup vermischt mit leichtem, trockenem Zahners Schaumwein	12.00
<b>Schlemmer-Menü „Petri Heil!“</b> Ein nach Fang und Marktangebot zusammengestelltes Menü mit einem Salade nouvelle als Vorspeise, zwei Fischgerichten und einer kleinen Tarte Tatin als Abschluss	67.00

## Vorspeisen

---

<b>Grüner Salat</b>	8.50
<b>Gemischter Blattsalat</b>	9.50
<b>Knackiger Rossosalat</b> mit feinen Knoblauchscheiben und Specklardons	12.50
<b>Salade nouvelle</b> Lauwarmer zarter Blattspinat mit heissen Specklardons und Buttercroutons	13.50
<b>Freiland Nüsslisalat</b> Mit lauwarmen Speckei	14.50
<b>Kalbskopf</b> mit Sauce Vinaigrette und Salzkartoffeln	17.00
<b>Hausgemachte Gänseleberterrine</b> mit Portwein Gelée und Briochetoast	23.80

## Suppen

---

<b>Bouillon nature</b>	7.50
<b>Bouillon mit Sherry</b>	9.00
<b>Pilzcrèmesuppe</b>	10.50
<b>Bärlauchrahmsuppe</b>	9.50
<b>Staaner-Fischtopf</b> die Bouillabaisse vom Rheinfels, serviert mit Knoblauchsauce	19.50

## Fischspezialitäten

<b>Ganzer Rhein- oder Bodenseefisch</b> in Butter gebraten mit frischen Kräutern, nach altem Hausrezept (gleiches Rezept wie Rheinäschen)	Pro Person	44.00
<b>Egli Filets</b> in Butter gebraten	Portion Klein	44.00 39.00
<b>Egli Filets</b> gebacken mit Sauce Tartar	Portion Klein	41.50 37.50
<b>Zander Filets Rheinfels</b> Zanderfilets mit Rheinfelsbuttermischung überbacken	Portion Klein	42.50 37.50
<b>Staaner-Fischtopf</b> die Bouillabaisse vom Rheinfels serviert mit Knoblauchsauce	Portion	43.50
<b>Fisch Fritto Misto Aioli</b> verschiedene gebackene Fischfilets mit pikanter Knoblauchsauce	Portion Klein	40.50 36.50
<b>Zander Filets</b> gebacken mit Sauce Tartar	Portion Klein	41.50 37.50
<b>Duo vom Zander</b> nach Rheinfelsart und gebacken mit Sauce Tartar	Portion	45.50
<b>Wels Filets</b> pochiert an Weissweinsauce	Portion Klein	38.90 34.90
<b>Fischknusperli</b> nach Rheinfelsart mit Sauce Tartar mit Salatteller anstatt Kartoffeln	Portion Klein	31.50 26.50 30.50
<b>Beilagengemüse</b>	Klein Gross	6.50 10.50

*Unsere Fischspezialitäten werden alle mit Salzkartoffeln serviert.*

*Hechte, Forellen und Äschen kommen aus dem Bodensee und Rhein. Egli, Zander, Felchen, Wels und Trüsche je nach Fang, wenn irgendwie möglich, aus dem Bodensee und Rhein - sonst Import: je nach Fang aus D, A, Estland, Lettland und Polen etc.*

## Fleischgerichte

---

<b>Kalbsschnitzel</b>		41.00
mit kleinem Beilagengemüse und Pommes frites		
<b>Rindsfilet</b>		49.50
mit kleinem Beilagengemüse und Pommes frites		
<b>Fitness-Lunch</b>		35.50
gemischter Blattsalat mit gebratenen Rindsfiletstücken		
<b>Aus Grossmutter`s Schmortopf</b>		32.50
öfters mal was Neues – unser Servicepersonal gibt gerne Auskunft		
<b>Kalbskopf</b>		29.00
mit Sauce Vinaigrette und Salzkartoffeln		
<b>Beilagengemüse</b>	Klein	6.50
	Gross	10.50

Kalbfleisch: CH / Poulet: CH, D / Rindfleisch:\*USA, Südamerika, Australien  
 \*kann mit Antibiotika oder antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.  
 (Warnung des Bundesamt für Gesundheit: Essen kann Ihre Gesundheit gefährden.  
 Warnung des Wirtes: Nichts Essen auch.)

## Vegetarisch

---

<b>Gemüselasagne</b>	27.50
mit Tomatencoulis	
<b>Rotes Gemüsecurry</b>	29.50
mit Reis	

## Der Chef empfiehlt 7/10 Flaschenweine im Offenausschank

		5/10	3/10	2/10
<b>Weisswein</b>	<b>Ossinger Riesling-Silvaner</b>	25.00	15.00	10.00
<b>Otschweiz</b>	Fruchtige Spätlese H. Wiesendanger, Ossingen			
	<b>Truttiker Weissburgunder</b>	38.50	23.10	15.40
	Der König der Otschweizer Weissweine im Barrique ausgebaut Fam. Zahner, Truttikon			
<b>Rotwein</b>	<b>Cuvée Flüe</b>	36.50	21.90	14.60
<b>Otschweiz</b>	Die Traubensorten Regent, Dornfelder und Maréchal Foch sind im Barrique zu einem fruchtigen, schönen Otschweizer gereift, leicht gekühlt serviert Fam. Stamm, Thayngen			

## Offene Weine

		5/10	3/10	2/10
<b>Weisse Weine</b>	<b>Steiner Räuschling</b>	25.00	15.00	10.00
	Fam. Stamm, Thayngen			
	<b>Yvorne</b>	27.00	16.20	10.80
	H. Badoux, Aigle			
<b>Rosé Wein</b>	<b>Steiner Gredhauswein Rosé</b>	24.00	14.40	9.60
	Rebgut des Hotel Rheinfels			
<b>Rote Weine</b>	<b>Steiner Beerli</b>	24.00	14.40	9.60
	Rebgut Hotel Rheinfels			

*Das Leben ist zu kurz um offene Weine zu trinken (Max Schwegler Senior)*

## Schweizer Weissweine

---

		7/10	3/8
<b>Ostschweiz</b>	<b>Ossinger Riesling-Silvaner</b> H. Wiesendanger, Ossingen	35.00	
	<b>Steiner Räuschling</b> Fam. Stamm, Thayngen	46.00	
	<b>Steiner Fischer Tröpfli</b> Müller Thurgau AOC T. Graf, Stein am Rhein	41.00	
	<b>Truttiker Weissburgunder</b> im Barrique ausgebaut Fam. Zahner, Truttikon	54.00	31.50
	<b>Steiner Chardonnay</b> Fam. Stamm, Thayngen	54.00	
	<b>Steiner Sauvignon blanc</b> Fam. Stamm, Thayngen	54.00	
	<b>Pinot Gris</b> H. Wiesendanger, Ossingen	43.00	
<b>Lavaux</b>	<b>Dézaley Clos des Abbayes</b> Ville de Lausanne	64.00	
	<b>Ribex Sauvignon</b> Collection Louis Philippe Bovard	64.00	
<b>Chablais</b>	<b>Yvorne Petit Vignoble</b> H. Badoux, Aigle	56.00	31.50
<b>Valais</b>	<b>Petite Arvine Maitre de Chais</b> Provins, Sion	67.00	

## Schweizer Rosé

---

		7/10	3/8
<b>Ostschweiz</b>	<b>Steiner Gredhauswein Rosé</b> von edlen Blauburgunder-Trauben aus dem Rebgut des Hotel Rheinfels	44.00	

## Schweizer Rotweine

---

<b>Ostschweiz</b>	<b>Steiner Gredhauswein</b> Rebgut Hotel Rheinfels Fam. Stamm, Thayngen	44.00	
	<b>Cuvée Flüe</b> Die Traubensorten Regent, Dornfelder und Maréchal Foch sind im Barrique zu einem fruchtigen, schönen Ostschweizer gereift, leicht gekühlt serviert Fam. Stamm, Thayngen	51.00	
	<b>Truttiker Blauburgunder</b> Nach Burgunderart gekeltert, im Barrique ausgebaut Fam. Zahner, Truttikon	54.00	29.00
	<b>Amar-Edi</b> Pinot noir passito Amarone etwas ganz Spezielles aus dem Keller der Familie Zahner, Truttikon	88.00	
<b>Bündner Herrschaft</b>	<b>Donatsch</b> Pinot Noir Passion Donatsch „zum Ochsen“, Malans	69.00	

## Schaumwein

---

<b>Ostschweiz</b>	<b>Zahners Schaumwein brut</b> Blanc de blanc (Rebsorte Pinot blanc), nach klassischer Methode im eigenen Keller von Hand gerüttelt - nur mit einem sehr guten Champagner vergleichbar	68.00
-------------------	---	-------

## Champagner

---

<b>Champagne</b>	<b>Moët &amp; Chandon</b> Brut Impèrial	79.00
------------------	--	-------

## Rotweine

---

		7/10
<b>Frankreich</b>	<b>Château D'Aiguilhe</b> Mise en bouteilles au château	83.00
<b>Italien</b>	<b>La Rucate</b> Valpolicella Ripasso Motecchia die Crosara	55.50
	<b>Amarone</b> Della Valpolicella Lamberti	84.00
<b>Spanien</b>	<b>Portal</b> D.O. Terra Alta Celler Pinol	57.50
<b>Amerika</b>	<b>Colby Red</b> Cabernet Sauvignon Daryl Groom	58.50



## Getränke

---

### Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Kaffee Hag	4.40
Doppelter Espresso	6.80
Cappuccino/ Kaffee mélange/ Latte Macchiato	5.80
Tee	4.40
Tasse heisse Milch (dampferhitzt)	4.20
Tasse Schokolade oder Ovomaltine	4.40

### Alkoholfreie Getränke

Henniez rot (33 cl)	5.10
Henniez grün und blau (50 cl)	7.00
Elmer Citro, Cola, Shorley (33 cl)	5.10
Eistee (30 cl)	4.40
Rivella rot oder blau (33 cl)	5.10
Schweppes (18 cl)	5.00
Süssmost (33 cl)	5.10
Traubensaft rot (20 cl)	5.20
Orangen- oder Tomatensaft (20 cl)	6.40

### Bier uns Most

Falken Prinz/ Spezialbier hell / Falken (Alkoholfrei) (33 cl)	5.50
Falken Export Lager hell (50 cl)	6.40
Möhl Saft vom Fass mit oder Ohne Alkohol (50 cl)	6.40

## Aperitifs und Digestifs

		<u>Vol. %</u>	
	Vermouth Martini, Cinzano, weiss oder rot	4cl 15.5	7.00
	Cynar, Campari	4cl 16.5 - 23	7.00
	Campari Orange	4cl	9.50
	Appenzeller Bitter	4cl 29	7.00
	Pernod	4cl 40	7.50
	Fernet Branca	2cl 42	6.50
	Porto	4cl 19	7.50
	Sherry Tio Pepe oder Sandemann	4cl 17	7.50
	Wodka	4cl 40	7.50
	Gordons Gin	4cl 40	8.50
	Bacardi	4cl 40	8.50
	Bacardi Cola	4cl	11.50
	Gin mit Tonic, Orangen- oder Tomatensaft	4cl	11.50
<u>Gebrannte Wasser</u>	Obstbranntwein, Kräuterbranntwein	2cl 40 - 43	4.50
	Kirsch, Pflümli, Marc, Rum, Grappa	2cl	5.00
	Williams Birnen (Morand), Himbeergeist	2cl	8.00
	Burgunder Marc (Morin)	2cl	7.50
	Calvados (Morin)	2cl	8.50
	La Vieille Prune	2cl	9.50
<u>Liqueure</u>	Grand Marnier	2cl 40	6.00
	Baileys	4cl 17	8.50
<u>Cognacs</u>	Martell, Hennessy, Bisquit Duboche	2cl 40	8.00
	Remy Martin VSOP	2cl 40	8.50
	Carlos I (Brandy de Jerez)	2cl 38	11.00
<u>Whisky</u>	Johnie Walker red Label, Ballantines	4cl 40	9.50
	Glendfiddich, Chivas Regal, Jack Daniels	4cl 40	14.00
	Johnnie Walker black Label	4cl 40	14.00